

## Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku





© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi .....	1
3 Jenis .....	1
4 Bentuk.....	1
5 Asal.....	1
6 Mutu.....	1
7 Penyimpanan.....	1





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging kepiting rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3231-1992, *Daging kepiting rebus beku*.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 6 Nopember 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3 Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5 Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui konsensus nasional yaitu: proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku daging kepiting rebus beku dalam kemasan.

### 2 Istilah dan definisi

#### 2.1

**bahan baku daging kepiting rebus beku dalam kemasan**

kepiting dengan mutu yang baik dan belum mengalami pengolahan

### 3 Jenis

Semua jenis kepiting dari famili *Cancridae*, *Portunidae* dan *Lithodidae*.

### 4 Bentuk

Kepiting hidup, daging kepiting rebus atau daging kepiting rebus beku.

### 5 Asal

Bahan baku dari perairan yang tidak tercemar.

### 6 Mutu

**6.1** Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

**6.2** Secara sensori bahan baku berupa daging dengan karakteristik kesegaran sebagai berikut:

- Kenampakan : bersih dan cemerlang
- tekstur : kompak, kenyal
- Bau : segar spesifik jenis

### 7 Penyimpanan

Bahan baku hidup segera direbus dan disimpan dalam suhu 0 °C - 5 °C, untuk bahan baku beku disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu pusat maksimal -18 °C. secara saniter dan higienis.









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)